

Garnelen-Cocktail mit Curry und Clementine

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	$\frac{1}{2}$ TL Sushi-Ingwer	1 Ei
2 TL Dijonsenf	200-250 ml neutrales Öl	Ahornsirup
Anapurna-Currypulver, zum Abschmecken		Salz

Für die Garnelen:

250 g vorgeg. Riesengarnelen	1 Kopf Romanasalat	2-3 Clementinen
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Kopf Romanasalat	1 Beet Erbsenkresse	4 EL dunkler Balsamico
2 TL Dijonsenf	Ahornsirup	50-100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

Das Ei in einen hohen, schmalen Becher geben. Etwas Zitronensaft, Sushi-Ingwer, Senf, Ahornsirup, Currysüppchen und Salz zugeben. Zutaten mit einem Stabmixer kurz vermischen, dann langsam das Öl einfließen lassen und eine Mayonnaise herstellen. Ggf. mit Currysüppchen und Salz nachschmecken.

Für die Garnelen:

Zwei Garnelen für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Garnelen putzen und klein schneiden. Salat waschen und in feine Chiffonade schneiden.

Clementinen schälen und filetieren. Garnelen, Schiffonade und Filets in eine Schale geben. Dann mit der zuvor hergestellten Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Salat waschen, einige Blätter ablösen und für die Garnitur beiseitelegen.

Restlichen Salat in feine Chiffonade schneiden. Balsamicoessig, Senf und Öl verrühren und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vinaigrette mit Chiffonade kurz vor dem Anrichten marinieren.

Salatblätter und Chiffonade in Gläsern anrichten, darauf den Garnelen-Cocktail geben. Erbsenkresse und Garnelen als Garnitur verwenden.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2025